

PASTA
Pasta all'arrabbiata



20 Minuten / Leicht / Authentisch

Die italienische Küche steht für Leidenschaft, Geschmack und einfache Zutaten, die in Kombination Großes bewirken. Ein perfektes Beispiel dafür ist Pasta all'arrabbiata - ein Klassiker aus der Region Latium, der mit wenigen, aber kraftvollen Zutaten begeistert. Der Name "Arrabbiata", was italienische "wütend" bedeutet, spielt auf die Schärfe der Chili an, die dieser würzigen Tomatensauce ihren unverkennbaren Charakter verleiht. Mit Olivenöl, Knoblauch und reifen Tomaten entsteht ein Gericht, das kraftvoll, aromatisch und wunderbar unkompliziert ist - eine Hommage an die Authentizität der italienischen Küche.

ZUTATEN:

400g Penne Rigate
800g geschälte Tomaten
3-4 Knoblauchzehen
1-2 EL Preparato per Penne all'Arrabbiata
Olivenöl extra vergine
50g Parmigiano Reggiano
Frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch und das Preparato bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Knoblauch goldbraun wird. Die geschälten Tomaten hinzufügen, zerdrücken und die Sauce etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Salz abschmecken. In der Zwischenzeit die Pasta in Salzwasser kochen, bis sie al dente ist. Die Pasta abgießen und mit der Tomatensauce mischen. Nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie und geriebenem Parmigiano bestreuen. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Penne Rigate von Pastificio Graziano, Pomodoro Pelato / geschälte Tomaten von Pastificio Graziano, Preparato per Penne all Arrabbiata 100g Beutel von Passione Mia, Cerasuola Olivenöl extra vergine 500ml IT-BIO-018 von Barbara, Parmigiano Reggiano La Gigantina ca. 300 g - 36 Monate von Montanari Gruzza

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

